

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 双味鸡

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发 布

目 次

前言..... II

引言.....III

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 原料及要求.....2

5 烹饪器具.....2

6 制作工艺.....2

7 制作要求.....2

8 装盘.....2

9 质量要求.....3

10 最佳食用时间.....3

前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

杭州环湖大酒店的“双味鸡”是该酒店的一道特色菜品，此菜是 2000 年杭州市人民政府认定的 48 道杭州名菜之一。

为弘扬杭州美食文化，加强对杭帮菜经典名菜名点、老字号餐饮品牌、饮食类非遗项目、特色小吃的宣传和保护，根据杭州市商务局印发的《关于修订推进杭帮菜高质量发展十大行动的通知》精神，浙江省中小餐饮行业协会在杭州市商务局的指导下，联合相关行业协会、企业、专家和名厨，参照《新杭州名菜》等书籍资料，编写了 2000 年杭州市人民政府认定 48 道杭州名菜中的 43 道杭州名菜团体标准（其中 5 道杭州名菜的食材现被列为禁用食材），对规范杭帮菜经典名菜名点的制作，维护杭帮菜经典名菜名点品牌，留住杭州传统饮食文化的“根”和“魂”，将起到积极的促进作用。

杭帮菜 双味鸡

1 范围

本文件规定了杭帮菜 双味鸡的范围、规范性引用文件、术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、制作要求、装盘、质量要求、最佳食用时间等基本要求。

本文件适用于加工烹制杭帮菜系列的双味鸡。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 鸡翅中段

是鸡翅膀的一部分，具体位于翅膀中间的位置，与翅根和翅尖有所区别。

3.2 炸鸡粉

是一种复合调味料，它由多种原料混合而成（执行标准 GB 31644）。

3.3 吉士粉

是一种食品添加剂，它是一种香料粉，通常以粉末状存在，呈现出浅黄色或浅橙色。这种粉末具有浓郁的奶香味和果香味，使得使用它的食品都能够获得额外的风味和香气（执行标准 GB 29938）。

3.4 旺火

火柱会伸出锅边，火焰高而安定，火焰呈蓝白色，热度强烈。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：鸡翅中段 10 个。

4.1.2 配料：葱 10 克、姜 5 克、湿淀粉 20 克。

4.1.3 调料：味精 3 克、炸鸡粉 20 克、吉士粉 3 克、精盐 3 克、味精 3 克、白糖 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用活新鲜鸡翅中段。

4.2.2 用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，应符合的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气或燃油炒菜灶。

5.2 炊具：宜采用炒锅和蒸锅。

5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 鸡翅去骨，用葱、姜、精盐、味精、炸鸡粉腌渍 15 分钟。

6.2 加吉士粉、生粉，用手捏成圆形。

6.3 锅置旺火上烧热，下色拉油，鸡翅放入四五成热的油锅中，炸至八成熟。

6.4 将炸好的鸡翅包入剪成三角形的锡纸中，捏制成苹果形，放入五成热的油锅中加热至熟，起锅装盘。

7 制作要求

鸡翅鲜红、形似苹果、咸鲜香脆。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷平盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

盘中放装饰花，将 10 个锡纸包好的鸡翅按圆形均匀摆放。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽金黄。

9.1.2 香味

它的香味主要来源于其独特的烹饪方法和使用的调料。

9.1.3 口味

香、脆、嫩，通过两种不同的做法和调料，使得鸡肉呈现出不同的风味。

9.1.4 形态

整只鸡。

9.1.5 质感

外皮金黄酥脆和内里肉质鲜嫩多汁。

9.2 卫生要求

9.2.1 菜品应无异物、无杂质、无异味。

9.2.2 加工制作过程应符合 GB 31654 规定。

10 最佳食用时间

从菜品可食用起，时间以不超过 15min 为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
